

令和5年度自己点検・評価報告書



学校法人 本山学園
西日本調理製菓専門学校

目次

1. 学校の教育目標	2
2. 本年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画	2
3. 評価項目の達成及び取組状況	3
(1) 教育理念・目的・人材育成像	3
(2) 学校運営	4
(3) 教育活動	5
(4) 学修成果	6
(5) 学生支援	7
(6) 教育環境	8
(7) 学生募集と受け入れ	9
(8) 財務	9
(9) 法令等の遵守	9
(10) 社会貢献・地域貢献	10
(11) 国際交流	10
4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果	10

1. 学校の教育目標

本学園の建学の精神は、①豊かな人間性と創造力を養う②自主の精神を養う③国際的視野を養うである。その精神に則って教育を行い、調理師及び製菓衛生師を養成している。本校の目的は学則第1条に明記している。本校は、教育基本法及び学校教育法に基づき、調理師及び製菓衛生師に必要な専門知識、技術を授け、現場力と実践力を備え、料理やお菓子で人を幸せにできる人材を育成することを目的とする。

育成人材像（アドミッションポリシー）は、次の通りである。

- 本学の建学の精神に賛同する人
- 料理やお菓子づくりが好きで自ら意欲的に学び、努力を惜しまずやり遂げることができる人
- シェフ・パティシエ・ブランジェ・カフェオーナーとしてフード業界で活躍したい人
- 自ら考え行動し、チームワークを発揮しながら実践したい人

卒業認定方針（ディプロマポリシー）は次の通りである。

（調理師科）

- ①グループで協力して調理ができる。
- ②NS（ニシチョウスタンダード）のレベル3に到達する。

（総合調理専攻科）

- ①コミュニケーション能力を有し、チームの一員として責任を持った行動ができる。
- ②NS（ニシチョウスタンダード）がレベル4に到達する。

（スイーツ科）

- ①グループで協力して製造ができる。
- ②NS（ニシチョウスタンダード）のレベル3に到達する。

（パティシエ・ブランジェ科）

- ①コミュニケーション能力を有し、チームの一員として責任を持った行動ができる。
- ②NS（ニシチョウスタンダード）がレベル4に到達する。

2. 本年度に重点的に取り組むことが必要な目標や計画

①学生の技術力向上

- ・技能五輪並びにジャパンケーキショー東京等のコンクールで上位入賞。
 - ・双方向レストラン実習とカフェ経営実習による実践力の向上。
- ②インターンシップ研修で現場力を身につけ実践できる差別化された力を養う。
 - ③わかりやすい授業の徹底。

①～③の具体的な取組として、以下の通りである。

- ①日常から技術力を磨くためにスキルアップ実習を毎週実施し、技術力を向上する。また実践型の実

習ならびに NS（ニシチョウスタンダード）による到達ポイントの見える化により学生の到達点を把握し、個別指導を徹底し、技術力を鍛える。

②実践型実習により身につけた実践力をインターンシップ研修で発揮し、現場力を鍛える。

③教員一人ひとりがわかる授業を徹底し、学生による授業アンケートや基礎ゼミで定着度を確認し、授業の点検評価サイクルを厳格に行い、教育サービスを進化させる。

3. 評価項目の達成及び取組状況

(1) 教育理念・目的・育成人材像等

本学園の建学の精神は、①豊かな人間性と創造力を養う②自主の精神を養う③国際的視野を養うである。その精神に則って教育を行い、調理師及び製菓衛生師を養成している。本校の目的は学則第1条に明記している。本校は、教育基本法及び学校教育法に基づき、調理師及び製菓衛生師に必要な専門知識、技術を授け、現場力と実践力を備え、料理やお菓子で人を幸せにできる人材を育成することを目的とする。

育成人材像については、わかりやすく、本校の教育に照らし明確に示している。

教育目的、育成人物像については、学校案内、募集要項、ホームページなどを通じて、学生・教職員にもよく周知徹底されている。

(評価結果)

5.極めて進んでいる 4.かなり進んでいる 3.進んでいる 2.やや進んでいない 1.ほとんど進んでいない

	評価項目	評価結果
①	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか	5
②	学校における教育の特色は明確か	5
③	学校の将来構想を抱いているか	5
④	学校の理念・目的・育成人物像などが学生・保護者等に周知されているか	5

(2) 学校運営

運営体制は、「学校法人本山学園寄附行為」に基づき「理事会」、「評議員会」を設置、「監事」を選任して行っている。予算・事業計画、決算・事業報告等法人の管理運営に関する重要事項について、「理事会」を議決機関、「評議員会」を諮問機関として審議を行い決定している。「理事会」は、学園の最高意思決定機関として機能し、理事長が学校法人を代表し、その業務を総理している。

運営方針は理事会で決定している。事業計画は毎年定め、事業計画に則って学校運営を行っている。意思決定機能を強化するため、定期的に会議を行う。学校長は学務を司り、学校の基本的な運営方針を決定している。各学科の基本的な運営方針は学科長が主宰する学科会議で審議し、決定している。学校間の情報共有、共通問題の審議は、学園連絡会議で行われている。その他、就業規則、賃金規定、人事評価規程が整えられており、健全な運営が行われている。

また、職業実践専門課程認定校として、あらゆる情報を公開している。教育活動はパンフレット、ホームページ、facebook、LINE、X（旧ツイッター）等で公開している。

さらに、情報システム化はセキュリティ面に配慮し既に行っており、今後効率化を計画的に進めていく。

評価項目		評価結果
①	目的等に沿った運営方針が策定されているか	5
②	運営方針に沿った事業計画が策定されているか	5
③	運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	5
④	人事、給与に関する規則等は整備されているか	5
⑤	教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	5
⑥	教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	5
⑦	情報システム化等による業務の効率化が図られているか	5
⑧	学生の要望や意見を反映した学校運営がなされているか	5

(3) 教育活動

本校では、教育目標、育成人材像は、関連業界の人材ニーズと合致したものとなっている。教育課程編成委員会を組織し、業界団体、企業様より教育内容等に関する意見をいただき、カリキュラム編成に反映をさせている。厚生労働省調理師法施行規則並びに製菓衛生師法施行規則で定められたカリキュラムの他、本校の人材育成像に照らして毎年カリキュラムを見直し、より実践的な教育を行っている。令和2年度より製菓衛生師法施行規則改定に合わせて教育課程を見直し、製菓実習を420時間から480時間に拡大した。それにより製菓技術が大幅に向上した。授業内容をより充実させるため授業評価に関しては、授業アンケートを実施し、学生及び教員に結果は公表している。学校長、教務主任、学科長による授業見学を実施し、授業法に改善点があれば指導している。教員の技術力、指導力は高いレベルではあるが、研究並びに研修に力を入れ、技術力を磨いていく。資格取得に関しては、調理師、製菓衛生師、介護食士、食育インストラクター、実技検定など共に指導体制を整備している。

評価項目		評価結果
①	教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	5
②	教育理念、養成人材像や業界のニーズに照らして、教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	5
③	学科等のカリキュラムは関連分野のニーズに照らして体系的に編成されているか	5
④	関連分野の医療施設等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	5
⑤	授業評価の実施・評価体制はあるか	5
⑥	職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	5
⑦	成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	5
⑧	資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	5
⑨	人材育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	5
⑩	関連分野における先端的な知識・技術等を修得するための研修や教員の指導力育成などの資質向上のための取組が行われているか	5
⑪	教員の能力開発のための研修等が行われているか	5

(4) 学修成果

本校の就職率は、全国的に専門学校就職率が低下するなかで、キャリアサポートセンターとの連携や、キャリアマップの導入など、学生一人ひとりに合った就職先とのマッチングを行う等、就職指導を徹底したことにより就職率は95.8%を達成した。就職対策としてホームルームやコミュニケーション能力、キャリアプランニング等の授業で就職に必要な知識や立ち振る舞い、プレゼンテーション能力、コミュニケーション能力を鍛えることにより、学生の人間力の向上に努めた。

資格取得状況は専門調理師（学科試験免除）、食育インストラクター、介護食士3級受験者が全員合格できた。製菓衛生師国家試験受験に向けて、基礎ゼミを利用して過去問題の解説等、国家試験対策を行い、学力を向上させた。国家試験合格率は86%に留まった。（受験者72名、合格者62名）にとどまった。

退学者数減少に向けた取り組みとしては、基礎ゼミ、オフィスアワー、臨床心理士によるカウンセリング、メール相談を徹底して実施している。

卒業生や在校生の社会的な活躍や評価は、就職先や業界からのヒアリングにより把握している。

評価項目		評価結果
①	就職率の向上が図られているか	5
②	資格取得率の向上が図られているか	4
③	退学率の低減が図られているか	5
④	卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	5

(5) 学生支援

就職指導に関して、就職担当と担任で対応にあたっている。キャリアサポートセンターとの連携を図り、キャリア指導を専門的に行った。学生指導に関しては、担任、ゼミ担当以外に、オフィスアワーで授業や学生生活の相談に応じている。また臨床心理士によるカウンセリングも行っている。学生が学業に専念できるよう独自の奨学金制度として、「本山学園奨学金」「成績優秀者奨学金」「資格奨励奨学金」「技術奨励奨学金」「親族割引奨学金」「グループ校進学奨学金」を設け、本山学園奨学基金により学生の修学を支援している。「高等教育無償化対象校」となり、要件を満たした学生は、入学金・授業料の減免及び給付型奨学金を受給した。また社会人入学者は、職業訓練（長期高度人材育成コース）並びに教育訓練給付金の専門実践教育訓練・一般講座により就学を支援した。健康管理としては、健康・生活面のサポートを各担当が行い機能している。また、国際的視野を養うための一環として、ネイティブ講師による実践英語レッスン（無料）を実施した。課外活動に対する支援は行っているが、支援体制を強化する必要がある。保護者とは授業参観や保護者会だけでなく、普段から電話等で連絡を密にし、連携を図っている。同窓会の活動を推進するため、同窓会ホームページの充実を図っている。同窓会活動を通して卒業生の支援を強化し、卒業生の活躍を把握していく。

評価項目		評価結果
①	進路・就職に関する体制は整備されているか	5
②	学生相談に関する体制は整備されているか	5
③	学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	5
④	学生の健康管理を担う組織体制はあるか	5
⑤	課外活動に対する支援体制は整備されているか	5
⑥	学生の生活環境への支援は行われているか	5
⑦	保護者と適切に連携しているか	5
⑧	卒業生への支援体制はあるか	5

(6) 教育環境

施設・設備は、厚生労働省の指定基準を大幅に上回っており、技術力、実践力が身につくように整備されている。講義室や実習室等には換気空調システムを完備し、学生がクリーンな環境で講義や実習等が行える。全フロア Wi-Fi 化対応である。

実践実習を行う施設として 13F のレストラン実習室とカフェ“Happy×Happy”を設置している。レストラン実習では、発注から調理、提供、サービスまでオペレーションを通じてランチサービスを行い、調理師とお客様の 2 方向の視点から徹底チェック・改善することにより外部の方より高い評価をいただき、昨年度を上回る教育成果を上げることに繋がった。カフェ“Happy×Happy”では、お客様の視点やニーズを意識しながら、メニュー考案から商品づくり、陳列、接客、販売まで実践を通し学んだ。イオンモール岡山や三井アウトレット倉敷でのイベント「くらしきプリンフェス」にて販売を行い、店舗設営・販売を通して店舗運営のノウハウを実践から学んだ。

インターンシップ研修については、調理師科 30 時間、総合調理専攻科では 150 時間という長期間、研修を行えるようにカリキュラムを編成、パティシエ・ブランジェ科では、店舗での研修 60 時間を実施した。

防災については法定の防災訓練を実施し、災害発生時の行動、避難経路の確認を指導している。また、災害に備え、学園で備蓄などを行っている。

評価項目		評価結果
①	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	5
②	学外の実習施設について十分な教育体制を整備しているか	5
③	防災に対する体制は整備されているか	5
④	図書など教育上必要な資料が系統的に整備されているか	5

(7) 学生募集と受け入れ

学生募集活動は、学校案内パンフレットやホームページ、SNS、高校訪問を通じて適正に行い、教育成果を正確に伝えている。入学試験は、AO 入試、特別推薦入試、一般入試を実施し、アドミッションポリシーに則り本校の基準により選考を行い、入試判定会議にて合否を決定している。学納金については、教育内容を鑑みれば安価であり、今後より充実した教育を提供するために授業料の値上げも考慮する必要がある。

評価項目		評価結果
①	学生募集活動は、適正に行われているか	5
②	学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	5
③	学納金は妥当なものとなっているか	5

(8) 財務

財務状況は本校だけでなく、学校法人全体としても健全といえる状況にある。中長期的に学校の財務基盤は安定しており、適切に会計監査を受けている。現状で改善すべきことはないが、今後 18 歳人口減少や高校新卒者の就職率向上など外部要因の変動による収支への影響を考慮し、中長期計画策定により対応策を講じている。

評価項目		評価結果
①	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	5
②	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	5
③	財務について会計監査が適正におこなわれているか	5
④	財務情報公開の体制整備はできているか	5

(9) 法令等の遵守

法令、設置基準を遵守し、学校法人として適正な運営を行っている。個人情報保護のための対策を講じ、保守サービスを外部に委託している。学校法人本山学園自己点検・評価委員会を設置し、組織的に対応し、評価・改善を継続的に行っていく。また、自己点検評価並びに学校関係者評価の結果はホームページで公開している。

評価項目		評価結果
①	法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	5
②	個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	5
③	自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	5
④	自己点検・自己評価結果の公開はしているか	5

(10) 社会貢献

高等学校や地域と連携し社会貢献を行っている。卒業記念フェスティバルの開催、カフェオープン、料理講習などを積極的に行うなど、地域貢献も行っている。中国四国農政局食育交流会に協力して「行くぜっ！につぼんの和食」～天然の「だし」で美味しく健康づくり～（2月27日）を開催した。食育の大切さを教授し食育に対する普及活動を行っている。

評価項目		評価結果
①	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行っているか	5
②	学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	5
③	地域に対する公開講座等を積極的に実施しているか	5

(11) 国際交流

留学生を受け入れる体制は整っており、本年度も外国人学生を受け入れている。海外研修(フランス)は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から自粛した。国際的視野・感覚を養うための取組としては、英語実践レッスンでネイティブ講師による無料英会話レッスンを実施している。

評価項目		評価結果
①	国際的視野・感覚を養うための取組等を行っているか	5
②	留学生・研修生の受入れ・派遣について行う体制があるか	5

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

本校は、建学の精神・学校の教育理念・教育目標に照らして教育活動、その他の学校運営を行い、その結果について自己点検評価を毎年実施している。学校が取り組むべき課題を明確にし、学校関係者評価を行っている。教育課程編成委員会等の意見を積極的に取り入れ、教育課程の改善に繋げる組織的取組みは、成果を上げている。

自己点検評価により教員間相互の問題認識が統一され、教育・運営面で活発な意見交換の場を持ち、改善に繋げていることは評価できる。さらに今後も継続して自己点検を行い、実践的な調理師・製菓衛生師養成施設として今以上に組織的・機動的な学校運営の改善や教務活動の向上に努める。この自己点検評価報告書は、今後ホームページ上で公表する。